



SPEKULATIUS-SCHOKOLADE-CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige und saftige Konsistenz



20



leicht

Tipps

Mit frisch geriebener Orangenschale dekorieren.

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
80 g	Butter, geschmolzen
60 g	Zucker
2	Ei(er)
80 g	Spekulatiuskekse, fein zerbröseln
1 EL	Mehl
60 g	Haselnüsse, gemahlen
0.5 Pkg.	Backpulver
1.5 TL	Kakaopulver

FÜR DAS TOPPING

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
400 g	Zartbitterschokolade, gehackt
50 g	Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Butter, Zucker und Eier einrühren und die restliche Zutaten dazumischen.
3. In befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Staubzucker unterrühren.
5. Schokoladecreme kühlen, bis sie eine spritzfähige Konsistenz hat. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren.